



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig linguine med rödstrimma, cocktailtomater och parmesan

Pastasås

Cocktailtomater 250 g
 Bananschalottenlök 1 st
 Rödstrimma 250 g
 Vispgrädde 1 dl
 Chili flakes 1 krm
 🏠 Olivolja
 🏠 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Linguine 200 g
 Riven parmesan 40 g
 Mixsallad 30 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelser:** Halvera cocktailtomater. Hacka schalottenlök. Skär rödstrimma i mindre bitar, ca 3x3 cm stora.
3. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
4. **Pastasås:** Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna och stek rödstrimma, schalottenlök och pressad vitlök ca 3 min. Krydda med salt och chili flakes. Tillsätt cocktailtomaterna och vispgrädde. Sjud på låg värme ca 3 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Blanda avhållt linguine med pastasåsen och hälften av den riven parmesanen.
6. Lägg upp i djupa tallrikar och toppa med resten av parmesanen. Servera med mixsallad (se tips!), ät direkt!

TIPS! Har du tid? Blanda gärna salladen med lite balsamvinäger, olivolja, salt och nymald svartpeppar.